Le beurre de Debic

Toujours plus loin, ensemble.

Debic Crème 4

Debic Beurre de Laiterie Constant 6

Debic Cake Gold 8

Debic Croissant 10

Debic Croissant Gold

Debic Top Tourage Gold 12

Congress Beurre Concentré 14

Cake Vanille

Cake Gold

Votre créativité et Debic, votre partenaire fidèle

font ensemble une pâtisserie plus belle!

La qualité vient d'une crème ultra fraîche. Avec le beurre de Debic, vos créations séduiront sans cesse vos clients.

Nous vous proposons à cet effet un assortiment de beurres spéciaux (82% de teneur en graisse) avec chacun leurs caractéristiques spécifiques. Et le label Gold de Debic vous donne l'assurance d'une belle couleur jaune doré pour un résultat encore plus alléchant.

Le beurre concentré Congress (99,8% de teneur en graisse) est disponible dans la variété Cake, et selon votre application, vous choisirez un goût supplémentaire de vanille ou la garantie de couleur du label Gold.

Avec cet assortiment, nous sommes toujours en mesure de vous proposer une variante de beurre avec la fermeté et la plasticité correspondant parfaitement à vos désirs.

Debic dispose d'un processus de production astucieux, basé principalement sur un fractionnement minutieux. C'est un procédé de refroidissement graduel et de cristallisation de la matière grasse lactique. Résultat: un beurre fiable très facile à travailler et d'une qualité constante garantie.

Debic

Toujours plus loin, ensemble.

2500 g de sucre
700 g d'eau
750 g d'oeufs
80 g de jaunes d'oeufs
2500 g de Debic Crème ou de Debic Beurre de Laiterie Constant

Crème au beurre

Préparation:
Faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Délayez les oeufs (sans les fouetter) et versez-y le sirop bouillant en dessinant des rayons. Refroidissez la masse en fouettant. Incorporez-y le beurre tempéré. Aromatisez selon goût.

Brownies

Biscuit
90 g de fondant de couverture
170 g de Debic Crème
60 g de jaunes d'oeufs
115 g de sucre
40 g de farine
10 g de cacao en poudre
90 g de blancs d'oeufs
75 g de noix de pécan hachées

Ganache
300 g de chocolat noir 56%
300 g de Debic Crème 35%
25 g de Debic Crème

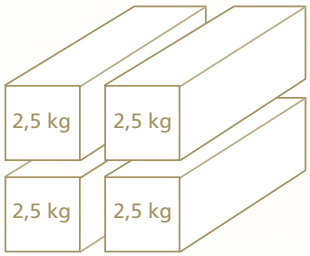
Préparation du biscuit:
Faites fondre le beurre Debic Crème avec le fondant de couverture. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez à ce qui précède. Tamisez la farine et le cacao en poudre et incorporez sous la masse à la spatule avec les noix de pécan. En dernier lieu, incorporez à la spatule les blancs d'oeufs fouettés. Etalez dans un cadre de 30/25 et faire cuire à 170°C pendant 25 minutes.

Préparation de la ganache:
Faites fondre le chocolat noir et mélangez-y la crème réchauffée en trois ou quatre fois. Emulsionnez et veillez à obtenir une ganache élastique et ferme. Incorporez le beurre Debic Crème en mélangeant.

Montage:
Laissez durcir le biscuit et versez là-dessus la ganache à ± 25/30°C. Travaillez la surface avec un couteau large pour obtenir des bandes. Faites durcir au réfrigérateur et découpez en morceaux de 5 x 5 cm. Saupoudrez de cacao.

DEBIC CREME

Pour la plus fine des pâtisseries



Ce beurre est destiné à la préparation de crème au beurre, de fourrages légers, de pâtes fines ou à dresser. Ce beurre a un point de fusion (26 – 28°C), idéal pour la confection d'une belle crème. Un beurre ni trop dur, ni trop mou.

AVANTAGES:

- Propriétés de fouettage parfaites.
- Se laisse mélanger rapidement en crème homogène avec d'autres ingrédients comme le sirop, le chocolat et l'alcool.
- Conditionné en bâtons pratiques, avec indication de chaque ½ kg sur l'emballage.
- La saveur délicieuse du beurre frais.
- Convient parfaitement pour la crème au beurre, les fourrages de pralines, les desserts sablés, les cakes, les biscuits, ...

Point de fusion:
26 - 28° C

Température de travail:
18 - 20°C

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS DE CONSERVATION:

- Conserver le beurre au frais (4 - 6°C).
- La température de travail optimale pour le traitement d'une crème est de 18 - 20°C.
- Les bâtons sont emballés hygiéniquement, séparément. Il n'est donc pas nécessaire de travailler les 10 kg en une seule fois.
- Lorsque le beurre est retiré à temps du réfrigérateur, il n'est pas nécessaire de le chauffer. Sans le faire chauffer, vous obtenez un rendement plus élevé avec un temps de fouettage plus court.

Le Breton

PÂTE SABLÉE BRETONNE

360 g de jaunes d'oeufs
800 g de sucre
900 g de Debic Beurre de Laiterie Constant
20 g de gros sel
1200 g de farine
40 g de levure chimique

MOUSSE DE NOIX DE COCO

250 g de purée de noix de coco
90 g de lait
90 g de sucre
50 g de noix de coco râpé
12 g de gélatine
25 g de liqueur de coco
500 g de Debic Crème 40%

Préparation de la pâte sablée bretonne:
Moussez les jaunes d'oeufs et le sucre. Incorporez le beurre bien crémeux. Mélangez avec le sel, la farine et la levure chimique. Stockez au réfrigérateur. Abaissez la pâte bretonne au rouleau (4 mm). Détaillez avec un cercle en inox, placez sur du papier sulfurisé et remettez le cercle autour pour la cuisson (environ 20 minutes à 170°C).

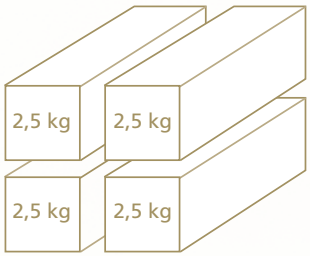
Préparation de la mousse de noix de coco:
Réchauffez le lait avec la noix de coco râpée. Ajoutez la gélatine trempée et ensuite la purée et la liqueur de coco. Laissez refroidir et incorporez à la spatule la crème, légèrement fouettée.

Montage:
Le cercle en inox avec le fond de pâte sablée bretonne remplir avec la mousse de coco. Lissez. Faites prendre au surgélateur.

Finition :
Glacez le gâteau avec de la gelée neutre et démoulez.
Décorez avec des fruits et des fines herbes.

DEBIC BEURRE DE LAITERIE CONSTANT

Le beurre avec un point de fusion constant



C'est le beurre idéal à travailler dans toutes les pâtes. Contrairement à un simple beurre de laiterie, le Debic Beurre de Laiterie Constant a un point de fusion constant, garanti à 30-32° C durant toute l'année. Du beurre de laiterie frais sans les désavantages au niveau de sa maniabilité.

AVANTAGES:

- Le goût naturel du beurre frais.
- Excellentes propriétés au fouettage.
- Conditionné en bâtons pratiques, avec indication de chaque ½ kg sur le film alimentaire.
- Se laisse parfaitement travailler dans toutes les pâtes classiques: cramique, sandwiches, brioches, cake, pâte sablée, crème au beurre, ...

Point de fusion:
30 - 32°C, durant toute l'année

Température de travail:
15 - 18°C (pâte sablée)
18 - 20°C (autres)

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS DE CONSERVATION:

- Conservez le beurre au frais (4 - 6°C).
- Selon l'application, les blocs de beurre doivent être portés à la température de travail voulue et doivent donc être retirés à temps du réfrigérateur.
- Les bâtons sont emballés hygiéniquement, séparément. Il n'est donc pas nécessaire de travailler les 10 kg en une fois.

Frangipane

1000 g de Debic Cake Gold
350 g d'œufs
1000 g d'amandes en poudre
1000 g de sucre
500 g de farine

Préparation:
Travaillez le Debic Cake Gold et mélangez-y le sucre, ajoutez les œufs un à un. Incorporez à la spatule la farine et la poudre d'amande.

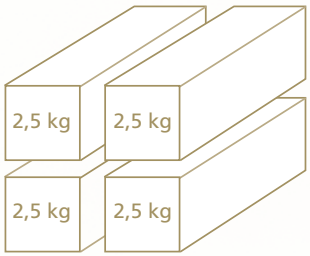
Spéculoos

2000 g de farine
250 g d'eau
35 g de levure chimique
20 g de sel
800 g de cassonade blonde
700 g de cassonade brune
25 g d'épices pour spéculoos
12 g de cannelle
1000 g de Debic Cake Gold
ou de Debic Croissant Gold

Préparation:
Mélangez les sucres avec les épices. Tamisez la levure chimique et incorporez-la dans la farine et le sel. Pétrissez le Debic Cake Gold en pommade et incorporez-y les sucres. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez doucement à la machine pour obtenir une pâte homogène. Divisez en pâtons et laissez reposer au moins 24 heures au réfrigérateur. Travaillez avec des moules à spéculoos ou au rouleau. Cuisez à four moyen.

DEBIC CAKE GOLD

Pour les préparations classiques au beurre



Le beurre parfait pour les pâtes liquides, les pâtes à dresser, les pâtes pour croûtes, etc. Le Cake Gold porte le label Gold, votre garantie de couleur pour un résultat final encore plus alléchant. Ce beurre a un point de fusion idéal pour la plupart des préparations en pâtisserie.

AVANTAGES:

- Donne une couleur jaune doré à vos préparations.
- Peut donner une tolérance suffisante à une pâte, ce qui assure la maîtrise du processus de travail.
- Le goût naturel du beurre frais.
- Conditionné en bâtons pratiques, avec indication de chaque ½ kg sur l'emballage.
- Le donneur de goût parfait pour les cakes, frangipane, pâte sablée, pâte au beurre ou pâte de luxe.

Point de fusion:
30 - 32°C

Température de travail:
15 - 18°C (pâte sablée)
18 - 20°C (autres)

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS DE CONSERVATION:

- Conservez le beurre au frais (4 - 6°C).
- La bonne température pour le traitement d'un cake est de 18 - 20°C.
- Les bâtons sont emballés hygiéniquement, séparément. Il n'est donc pas nécessaire de travailler les 10 kg en une seule fois.

Pâte sablée

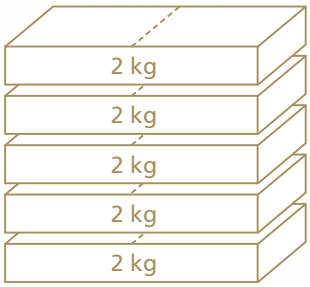
400 g de sucre glace
400 g de Debic Croissant
900 g de farine
75 g d'amandes en poudre
5 g de levure chimique
300 g d'œufs

Croissants

2000 g de farine
1150 g d'eau
50 g d'œufs
150 g de sucre
35 g de sel
40 g de lait en poudre
100 g de levure
1000 g de Debic Croissant Gold

Préparation:
Pétrissez une pâte fraîche pas trop élastique et ne n'y ajoutez la levure qu'après deux minutes. Conservez la pâte au réfrigérateur (2-3 heures) ou au surgélateur (± 20 minutes). Tourez avec le Debic Croissant Gold. Donnez 2 tours de 4 ou 3 tours de 3. Après chaque tour, laissez reposer 20 minutes. Abaissez au rouleau à 3 mm maximum et découpez. Levage à maximum 30°C. Cuisez de 12 à 15 minutes à ± 210°C.

DEBIC CROISSANT & CROISSANT GOLD



Le beurre de tourage recommandé pour la pâte feuilletée et la pâte feuilletée levée. Ce beurre a des caractéristiques uniques qui assurent un développement optimal de la pâte et du beurre pendant le tourage, ce qui permet un feuilletage optimal. Le Debic Croissant Gold porte le label Gold, votre garantie d'un résultat alléchant et doré.

Point de fusion:
34 - 36°C

Température de travail:
15 - 18°C

AVANTAGES:

- Possède une haute tolérance, plasticité et fermeté.
- A toujours la bonne fermeté, y compris en été.
- La délicieuse saveur du beurre frais.
- Le Debic Croissant Gold assure une couleur dorée à votre à votre pâtisserie.
- Conditionné en plaques pratiques de 2 kg, avec un trait indiquant le kg.
- Se laisse parfaitement travailler pour la préparation de croissants, petits pains au chocolat, danois, couques au beurre, ...

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS DE CONSERVATION:

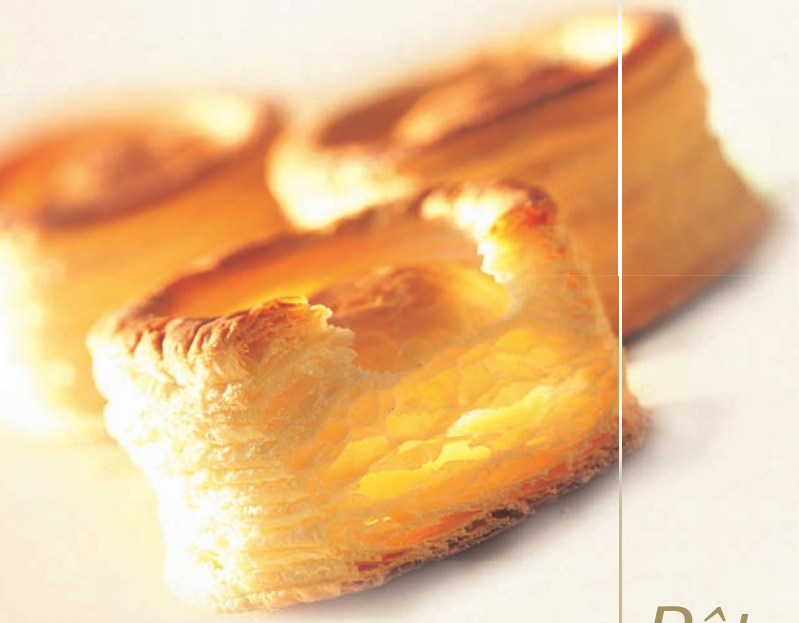
- Conservez le beurre au frais (4 - 6°C)
- La bonne température du beurre est de 15 - 18°C pour un beurre souple et de bonne plasticité.
- Retirez le beurre du réfrigérateur en temps voulu pour le travailler.
  Astuce: le beurre peut se travailler lorsque l'on peut y pratiquer un petit creux en exerçant une pression au doigt.
- **Attention:** ne pas abaisser le beurre trop froid, car des petits morceaux de beurre détachés pourraient apparaître dans la pâte. Avec une pâte trop chaude et trop molle, il se mélange trop à la pâte et le développement du croissant sera plus difficile.

Pâte feuilletée

2500 g de farine
1250 g d'eau
50 g de vinaigre
45 g de sel
250 g de Debic Cake Gold ou
de Debic Beurre de Laiterie Constant
2000 g de Debic Top Tourage Gold

Préparation:
Pétrissez une pâte moelleuse, pas trop élastique et pesez des morceaux de pâte de 4 kg. Laissez revenir un peu au réfrigérateur, pliez dedans la plaque de beurre Debic. Tourez 4 x 4 ou 5 x 3. Laissez suffisamment reposer après chaque 2 tours.

Détaillez et laissez reposer au moins deux heures avant la cuisson.

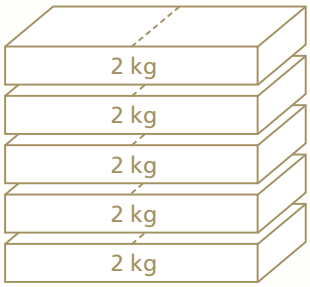


Pâte feuilletée au chocolat

2000 g de Debic Top Tourage Gold
175 g de cacao en poudre tamisé
1250 g de farine
525 g d'eau
30 g de vinaigre
25 g de sel
25 g de sucre
300 g de Debic Cake Gold

Préparation:
Pétrissez la poudre de cacao et le Debic Top Tourage Gold jusqu'à une masse homogène, donnez-lui une forme rectangulaire et conservez-la au réfrigérateur sous film pastique. Pétrissez avec les autres ingrédients en une première pâte homogène et conservez au réfrigérateur. Après un temps de repos suffisant, abaissez la pâte et incorporez le beurre au chocolat en tourant. 4 x 4 ou 5 x 3. Détaillez et laissez reposer de 2 à 3 heures avant la cuisson.

DEBIC TOP TOURAGE GOLD



Le beurre de tourage parfait pour toutes les pâtes feuilletées, même dans des conditions très difficiles. Ce beurre a des caractéristiques uniques qui lui permettent de se comporter parfaitement, même à hautes températures. Le Debic Tourage Gold porte en outre le label Gold, la garantie d'une couleur dorée pour un résultat final encore plus alléchant. Son point de fusion élevé assure toujours une pâte feuilletée impeccable ou des croissants parfaitement feuilletés.

Point de fusion:
38 - 40°C

Température de travail:
15 - 18°C

AVANTAGES:

- Convient spécialement pour être travaillé dans des conditions de chaleur élevée.
- Goût de beurre prononcé et authentique.
- Donne une belle couleur dorée à toutes vos fournées.
- Conditionné en emballage pratique de 2 kg avec un trait indiquant le kg.
- Idéal pour la préparation de mille-feuilles, vidés, croissants, pain au chocolat, …

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS DE CONSERVATION:

- Conservez le beurre au frais (4 - 6°C).
- La bonne température du beurre est de 15 - 18°C.
- Retirez le beurre du réfrigérateur quelques heures à l'avance.

Astuce: vous pouvez abaisser le beurre à part au rouleau pour l'incorporer ensuite plus facilement dans la pâte.

Friand Coco

325 g de sucre glace
300 g de Congress Cake Vanille
250 g de noix de coco râpé
300 g d'œufs
25 g de farine
700 g de crème pâtissière
75 g de fécule de maïs
400 g de cerises surgelées

Préparation:
Faites un mélange bien lisse du sucre glace, du Congress Cake Vanille et de la noix de coco râpée. Ajoutez les œufs l'un après l'autre. Ajoutez la fécule de maïs, la farine et la crème pâtissière. Dressez à la douille dans des formes Silpat et enfoncez une cerise surgelée. Conservez ensuite deux heures au réfrigérateur. Cuire 12 minutes à 155°C.

210 g de poudre d'amandes
90 g de poudre de noisettes
100 g de pommes étuvées
500 g de sucre glace
150 g de farine
450 g de blanc d'œufs
450 g de Congress Cake Gold

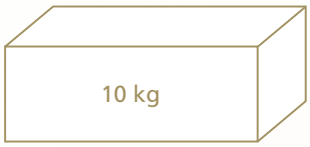
Financier aux pommes

Préparation:
Faites fondre le Congress Cake Gold et laissez-le refroidir. Mélangez la poudre d'amandes, la poudre de noisettes, le sucre et la farine. Incorporez à la spatule le blanc d'œuf, les pommes finement râpées étuvées et le beurre refroidi. Remplissez à la douille des formes en silicone. Cuisez 15 minutes à 175°C.

Préparation des pommes étuvées:
Etuvez les Rainettes très finement hachées dans du beurre grésillant et mouillez avec un solide trait de Calvados.

CONGRESS CAKE VANILLE & CAKE GOLD

Beurre concentré



Un beurre concentré standardisé (min. 99,8% de graisse butyrique) pour des applications qui demandent un goût de beurre dominant ou pour des préparations qui demandent un taux d'humidité bas. Peut être travaillé facilement dans toutes les applications de pâte. Le point de fusion garanti de 30 – 32°C assure des crèmes et des fourrages parfaits.

Point de fusion:
30 - 32° C

Température de travail:
15 - 20°C (pâte sablée)
18 - 20°C (autres)

AVANTAGES:

- A des caractéristiques de mélange et de pétrissage parfaites si bien qu'il peut être facilement incorporé dans la pâte.
- Se mélange parfaitement avec d'autres ingrédients pour préparer des fourrages à la crème légers: crème au beurre, fourrage de pralines…
- Un goût de beurre inégalable.
- Fond sans séparation de couche de sorte que les pâtes à gaufres peuvent être merveilleusement travaillées.
- **Congress Cake Vanille:** donne un goût de vanille d'appoint pour des préparations comme les gaufres, les biscuits, la frangipane,…
- **Congress Cake Gold:** donne une superbe couleur dorée aux sandwiches, cakes et pâtes de luxe.

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS DE CONSERVATION:

- Conservez le beurre au frais et au sec (max. 10°C).
- Le beurre concentré est conditionné en boîtes pratiques de 10 kg et est aisément portionnable.
- Grâce à son faible taux d'humidité, ce beurre peut être conservé très longtemps.

Le beurre de Debic

			Domaines d'application et température de travail optimale						
	graisse lactique % min.	point de fusion	crèmes et fourrage	pâtes	pâte dressée à la douille	pâte sablée	pâte feuilletée levée	pâte feuilletée	conditionnement
Debic Crème	82%	29 - 31°C	18 - 20°C	18 - 20°C	18 - 20°C				carton 4 x 2,5 kg
Debic Beurre de Laiterie Constant	82%	30 - 32°C	18 - 20°C	18 - 20°C	18 - 20°C	15 - 18°C			carton 4 x 2,5 kg
Debic Cake Gold	82%	30 - 32°C	18 - 20°C	18 - 20°C	18 - 20°C	15 - 18°C			carton 4 x 2,5 kg
Debic Croissant	82%	34 - 36°C				15 - 18°C	15 - 18°C	15 - 18°C	carton 5 x 2 kg
Debic Croissant Gold	82%	34 - 36°C				15 - 18°C	15 - 18°C	15 - 18°C	carton 5 x 2 kg
Debic Top Tourage Gold	82%	38 - 40°C					15 - 18°C	15 - 18°C	carton 5 x 2 kg
Congress Beurre Concentré Cake Vanille	99,8%	30 - 32°C	18 - 20°C	18 - 20°C	18 - 20°C	15 - 18°C			carton 10 kg
Congress Beurre Concentré Cake Gold	99,8%	30 - 32°C	18 - 20°C	18 - 20°C	18 - 20°C	15 - 18°C			carton 10 kg

Couleur dorée garantie pour un résultat final encore plus appétissant.

Debic

Toujours plus loin, ensemble.

DB12-238.0-1FR-0912

Debic Info - p/a FrieslandCampina Professional - Grote Baan 34 - B-3560 Lummen - Tél: 013 310 523 - e-mail: info.be@debic.com - www.debic.be